

Sehr geehrte/-r LVA-Seminarbesucher:in!

Wir freuen uns, Ihnen das LVA-Seminarprogramm für 2026 bekanntgeben zu können. Unabhängig davon, ob Sie sich beruflich verändern, Ihr vorhandenes Wissen vertiefen oder sich zusätzlich spezialisieren möchten – wir haben das richtige Angebot für Sie!!

Themen- und Ortswechsel vorbehalten!

Jänner 2026

21.01. Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest | [LVA](#)

Februar 2026

26.02. IFS Food | [Wien](#)

März 2026

05.03. Info-Veranstaltung Entwaldungsverordnung | [Wien](#)
 10.03. Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie | [LVA](#)
 11.03. Lebensmittelmikrobiologie | [LVA](#)
 17.03. FCM Grundlagen | [Wien](#)
 18.03. HACCP in der Praxis - verstehen und anwenden | [LVA](#)
 25./26.03. Grundlagen Lebensmittelrecht | [Wien](#)

April 2026

14.04. [NEU](#) - Lebensmittel-QM in der Praxis - mit System sicher zum Erfolg | [LVA](#)
 21.04. Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest | [LVA](#)
 28.04. Fragen, prüfen, verbessern - Interne Audits praxisnah gestalten | [LVA](#)

Mai 2026

06.05. [NEU](#) - EU-Verpackungsverordnung | [Wien](#)
 07.05. [NEU](#) - Achtung Risiko! Fokus HACCP Gefahrenanalyse | [LVA](#)
 20.05. Food Fraud | [Wien](#)
 27.05. Lieferanten und ausgelagerte Prozesse audit- & praxistauglich managen | [LVA](#)

Juni/ Juli 2026

02.06. FCM richtig bewertet | [Wien](#)
 09.06. Qualifizierung & Validierung in der Praxis - nachweislich sicher | [LVA](#)
 16./17.06. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | [Wien](#)
 23.06. [NEU](#) - Risk-Based Approach: Moderne Strategien für Lebensmittelsicherheit | [LVA](#)
 24.06. Informationsveranstaltung: BRCGS Packaging Material v7 | [Webinar](#)
 07.-09.07. EHEDG Advancedkurs | [BOKU](#)

September 2026

09.09. Das ist neu im Lebensmittelrecht | [Wien](#)
 17.09. HACCP in der Praxis - verstehen und anwenden | [Linz](#)
 22.09. Informationsveranstaltung: BRCGS Packaging Material v7 | [Webinar](#)
 23.09. Sauber und sicher - Hygieneschulung professionell gestalten und durchführen | [LVA](#)
 29.09. FCM für Profis - Konformitätsarbeit | [Wien](#)

Oktober 2026

01.10. [NEU](#) - Smart Quality - KI für sichere Lebensmittelprozesse | [LVA](#)
 07.10. [NEU](#) - Call me by my name - Phänotypische Identifizierung von Bakterien | [Wien](#)
 13.10. Fragen, prüfen, verbessern - Interne Audits praxisnah gestalten | [LVA](#)
 14.10. Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest | [LVA](#)
 21./22.10. Marketing vs. Irreführung: Wie entscheide ich, was geht? | [Wien](#)
 29./30.10. EHEDG Spezialkurs | [LVA](#)

November 2026

05.11. IFS Food | [LVA](#)
 10.11. Nachhaltige FCM | [Wien](#)
 12.11. Health Claims | [Wien](#)
 17.11. Prävention statt Reaktion: Integration von HARPC Elementen im HACCP | [Wien](#)
 19.11. EHEDG: Grundlagen des Hygienic Design | [LVA](#)
 26.11. [NEU](#) - QM und Technik in der Praxis - der Realitätscheck! | [Webinar](#)

Dezember 2026

02./03.12. Lebensmittelkennzeichnung intensiv | [Salzburg](#)

